



# Restaurante Alfonso V

LAIAS



# MENÚ DEGUSTACIÓN



---

## **Gaspacho de melón, pepino y yogur**

*Gaspacho de melón, cogombro e iogur*

---

## **Taco de langostinos, crema de aguacate y pico de gallo**

*Taco de lagostinos, crema de aguacate e pico de galo*

---

## **Merluza con emulsión de su pil pil**

*Pescada con emulsión da súa pil pil*

---

## **Solomillo de vaca con salsa de café de París**

*Solombo de vaca con salsa de café de París*

---

## **Mousse de queso crema con frutos rojos**

*Mousse de queixo crema con froitos vermellos*

---

Los menús degustación son a mesa completa

*Os menús degustación son a mesa completa*

**PRECIO 45,00 €/PERSONA**

**PREZO 45,00€/PERSOA**

*Bebida no incluída*

*Bebida non incluída*

**Nota:** Las guarniciones de todos los platos de esta carta pueden ser objeto de modificaciones a criterio de cocina en base a la temporada o disponibilidad de género en el mercado.

Este establecimiento pone a disposición de sus clientes toda la información relativa a la composición de cada una de las elaboraciones de esta carta. Si desean conocer los ingredientes alérgenos incluidos en los distintos platos, no duden en solicitar la información a nuestro personal de sala.

*As guarnicións de todos os pratos desta carta poden ser obxecto de modificacións a criterio da cociña en base á tempada ou dispoñibilidade de xénero no mercado.*

*Este establecemento pon ao dispor dos seus clientes toda a información relativa á composición de cada unha das elaboracións desta carta. Se dexesa coñecer os ingredientes incluídos nos distintos pratos, non dubiden en solicitar a información ao noso persoal de sala.*

**Precios con IVA incluído.**

*Precios con IVE incluído*



## CARTA

# Restaurante Alfonso V

## ENTRANTES

<b>Ensalada de langostinos con aguacate y mango</b> <i>Ensalada de lagostinos con aguacate e mango</i>	17,50€
<b>Ravioli de centollo con bechamel de parmesano Reggiano</b> <i>Ravioli de centola con bechamel de parmesano reggiano</i>	15,50€
<b>Croquetas de pulpo estilo feira</b> <i>Croquetas de polbo estilo feira</i>	10,50€
<b>Langostinos crujientes en polvo de maíz con mayonesa de curry y mostaza</b> <i>Lagostinos crocantes en po de millo con maionesa de curri e mostaza</i>	18,50€
<b>Gazpacho de melón, pepino y yogur</b> <i>Gaspacho de melón, cogombro e iogur</i>	8,50€
<b>Zamburiñas a la plancha con mayonesa de wasabi</b> <i>Zamburiñas á prancha con maionesa de wasabi</i>	19,50€
<b>Pulpo a la brasa con patata asada y salsa sriracha</b> <i>Polbo á brasa con pataca asada e salsa sriracha</i>	19,50€
<b>Tacos de langostinos sobre crema de aguacate y salsa de pico de gallo</b> <i>Tacos de lagostinos sobre crema de aguacate e salsa de pico de gallo</i>	15,50€
<b>Vieiras a la gallega gratinadas con polvo de pan de maíz</b> <i>Vieiras á galega gratinadas con po de pan de millo</i>	12,50€

## PESCADOS

<b>Merluza braseada con emulsión de su pil pil</b> <i>Pescada braseada con emulsión da súa pil pil</i>	20,50€
<b>Salmón en salsa de soja, miel y limón</b> <i>Salmón en salsa de soia, mel e limón</i>	17,50€
<b>Suprema de rodaballo con algas Wakame y mejillones</b> <i>Suprema de rodaballo con algas Wakame e mexillóns</i>	25,50€
<b>Taco de bacalao confitado a baja temperatura con crema de puerros</b> <i>Taco de bacallau confitado a baixa temperatura con crema de porros</i>	19,00€



## ARROCES

<b>Arroz con bogavante (min. 2 personas)</b> <i>Arroz con lumbrigante (min. 2 persoas)</i>	<b>37,00 €/pers</b>
<b>Arroz de setas y secreto de cerdo ibérico (min. 2 personas)</b> <i>Arroz de cogomelos e segredo de porco ibérico (min. 2 persoas)</i>	<b>25,00 €/pers</b>

## CARNES

<b>Canelón relleno de carrillera de ternera con reducción de su jugo</b> <i>Canelón recheo de carrilleira de tenreira con redución do seu zume</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Solomillo de vaca con salsa de café de París</b> <i>Solombo de vaca con salsa de café de París</i>	<b>24,00 €</b>
<b>Solomillo de cerdo ibérico a la parrilla con ñoquis al queso Arzúa Ulloa DOP</b> <i>Solombo de porco ibérico á grella con ñoquis ao queixo Arzúa Ulloa</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Jarrete de ternera gallega prensado a baja temperatura sobre crema de patata</b> <i>Xarrete de tenreira galega prensado a baixa temperatura sobre crema de pataca</i>	<b>17,50 €</b>
<b>Chuletón de ternera gallega con su guarnición (1kg)</b> <i>Chuletón de tenreira galega coa súa guarnición (1kg)</i>	<b>44,50 €</b>

## POSTRES

<b>Vulcano de chocolate</b> <i>Vulcano de chocolate</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Torrija brioche caramelizada con helado de vainilla</b> <i>Torrada brioche caramelizada con xeadado de vainilla</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Crumble de manzana asada con canela y su sorbete</b> <i>Crumble de mazá asada con canela e sorbete</i>	<b>6,00 €</b>
<b>Mousse de queso crema y frutos rojos con su sorbete</b> <i>Mousse de queixo crema e froitos vermellos co seu sorbete</i>	<b>6,00 €</b>

## PARA LOS PEQUES

<b>Pasta en salsa boloñesa o napolitana</b> <i>Pasta en salsa boloñesa ou napolitana</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pizza de sabores variados</b> <i>Pizza de sabores variados</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Hamburguesa completa de ternera gallega con ensalada y patatas fritas</b> <i>Hamburguesa de tenreira galega completa con patacas fritas e ensalada</i>	<b>10,50 €</b>
<b>Pechuga de pollo gallego a la plancha con ensalada y patatas fritas</b> <i>Peituga de polo galego á prancha con ensalada e patacas fritas</i>	<b>12,50 €</b>



# TASTING MENU



---

**Gazpacho with melon, cucumber and yogurt**

---

**Prawn taco with avocado cream and pico de gallo**

---

**Hake with its pil pil emulsion**

---

**Beef tenderloin with Paris café sauce**

---

**Cream cheese mousse with red berries**

PRICE 45,00 €/PERSON

*Drink not included*

Tasting menus are for a full table.

**Note:** The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the discretion of the kitchen based on the season or availability of products on the market. This establishment provides its customers with all the information on the composition of each of the dishes on this menu. If you wish to know the allergenic ingredients included in the different dishes, please do not hesitate to ask our waiters for information. Prices include VAT.



## RESTAURANT MENU

# Restaurante Alfonso V

### STARTERS

<b>Prawn salad with avocado and mango</b>	<b>17,50 €</b>
<b>Crab ravioli with Parmigiano Reggiano béchamel sauce</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Galician style octopus croquettes</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Crunchy prawns in corn powder with curry and mustard mayonnaise</b>	<b>18,50 €</b>
<b>Gazpacho with melon, cucumber and yogurt</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Grilled scallops with wasabi mayonnaise</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Grilled octopus with roasted potato and sriracha sauce</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Prawn taco with avocado cream and pico de gallo</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Galician-style scallops au gratin with cornbread powder</b>	<b>12.50 €</b>

### FISH

<b>Hake with its pil pil emulsion</b>	<b>20,50€</b>
<b>Salmon in soy, honey and lemon sauce</b>	<b>17,50€</b>
<b>Supreme turbot with Wakame seaweed and mussels</b>	<b>25,50€</b>
<b>Low-temperature confit cod taco with leek cream</b>	<b>19,00€</b>

**Note:** The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the kitchen's discretion based on the season or gender availability in the market.

This establishment makes available to its clients all the information related to the composition of each of the preparations on this menu. If you want to know the allergenic ingredients included in the different dishes, do not hesitate to request the information from our front-of-house staff.

The garnishes of all the dishes on this menu may be subject to modifications at the kitchen's discretion based on season or gender availability in the market.

This establishment makes available to its clients all information relating to the composition of each of the preparations of this letter. If you are allowed to mix the ingredients included in the different dishes, do not hesitate to request information from our room staff.

Prices with VAT included.

Prices with VAT included



## RICE

---

<b>Rice with lobster (min. 2 persons)</b>	<b>37,00 €/pers</b>
<b>Mushroom and Iberian pork secreto rice (min. 2 people)</b>	<b>25,00 €/pers</b>

## MEATS

---

<b>Cannelloni stuffed with beef cheek with reduced juice</b>	<b>17,50€</b>
<b>Beef tenderloin with Paris café sauce</b>	<b>24,00€</b>
<b>Grilled Iberian pork tenderloin with Arzúa-Ulloa DOP cheese gnocchi</b>	<b>20,50€</b>
<b>Low-pressed veal shank on potato cream</b>	<b>17,50€</b>
<b>Grilled Galician beef chop (1kg)</b>	<b>44.50€</b>

## DESSERTS

---

<b>Chocolate Vulcano</b>	<b>6,00€</b>
<b>Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream</b>	<b>6,00€</b>
<b>Roasted apple crumble with cinnamon and sorbet</b>	<b>6,00€</b>
<b>Cream cheese mousse with red berries</b>	<b>6,00€</b>

## FOR THE KIDS

---

<b>Pasta in Bolognese or Neapolitan sauce</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Pizza with assorted flavours</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Beef burger with salad and fries Grilled</b>	<b>10.50 €</b>
<b>Chicken breast with salad and chips</b>	<b>12,50 €</b>

